

 Nombre de personnes : pour une vingtaine de biscuits

INGRÉDIENTS

- 125 g de farine blanche
- 75 g de farine de sarrasin
- 60 g de sucre roux
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 75 g de beurre doux pommade
- 1 œuf
- 150 g de chocolat au lait ou noir

PRÉPARATION

Dans un récipient, mélanger ensemble les deux farines, le sucre, la levure chimique et le sel. Bien mélanger.

Ajouter le beurre mou et travailler l'ensemble du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.

Incorporer ensuite l'œuf et mélanger bien l'ensemble de façon à former une pâte homogène.

Étaler cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 à 4 mm et réfrigérer pendant au moins 2 heures.

A l'issue de ce temps, préchauffer le four à 180°C (th 6).

Sortir la pâte du réfrigérateur et y découper des cercles d'environ 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce.

Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Les piquer de quelques coups de fourchette.

Enfourner pour une quinzaine de minutes (les biscuits doivent être très légèrement dorés).

Laisser refroidir sur une grille.

Quand les biscuits ont refroidi, faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde.

Tremper les biscuits un par un dans le chocolat pour en napper une face.

Poser sur une grille et laisser durcir le chocolat à température ambiante ou disposer directement au frigo afin que le chocolat cristallise plus rapidement.

Conserver dans une boîte hermétique.